

③ 特許公報(B2) 平1-30468

④ Int.Cl.⁴ ⑤ 特許庁 ⑥ 特許庁 ⑦ 特許庁 ⑧ 特許庁
 A 23 G 3/00 1 0 4 8114-4B
 A 21 B 5/02 6840-4B
 A 23 G 3/02 8114-4B
 A 21 C 11/02 A-7236-4B
 ⑨ 公告 平成1年(1989)6月20日
 ⑩ 発明の数 1 (全5頁)

⑪ 発明の名称 焼き菓子製造方法

⑫ 特 願 昭61-264440

⑬ 公 開 昭63-116647

⑭ 出 願 昭61(1986)11月5日

⑮ 昭63(1988)5月20日

⑯ 発 明 者 島 岡 幸 市 大阪府大阪市東成区大今里南4丁目6番16号

⑰ 出 願 人 株式会社 幸和工業 大阪府大阪市東成区大今里南4丁目6番16号

⑱ 代 理 人 弁理士 辻本 一 氏

⑲ 審 査 官 鈴木 恵 理 子

⑳ 参 考 文 献 特開 昭56-72643 (JP, A) 特公 昭45-16067 (JP, B1)

特公 昭60-30490 (JP, B2)

1

2

㉑ 特許請求の範囲

1 a もち材料供給機構3を上型1と下型2の間に挿入する工程、

b もち材料供給機構3のもち材料26を下型2上に設置する工程、

c もち材料供給機構3を元の位置に戻す工程、

d もち材料26を上型1と下型2により挟み、ヒーター7によって加熱し予熱する工程、

e 上型1と下型2の何れか一方を、上下動させながら加圧と開放を繰り返してもち材料26を徐々に押して広げのばす工程、

f 上型1と下型2の何れか一方を、前工程よりも振幅を大きく、振動数を小さく上下動させて、もち材料26を所定形状にまで広げのばす工程、

g もち材料26を上型1と下型2によって挟んで焼成を行う工程、

以上の工程を備えたことを特徴とする焼き菓子製造方法。

㉒ 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

この発明は、もちを原料とする焼き菓子の製造方法に関するものである。

(従来技術)

従来、小片のもち材料(第3図)を焼きのばして平坦な焼き菓子(第4図)を製造するのは、手

作りであつた。

しかしながら、手作りでは大量生産ができず、人件費が高くなる欠点があつた。

(発明が解決しようとする問題点)

そこで、この発明は、このような平坦な焼き菓子を機械によって自動的に製造する方法を提供しようとするものである。

(問題点を解決するための手段)

この発明は、上記問題点を解決するために、次の工程を備えた焼き菓子製造方法としている。

a もち材料供給機構3を上型1と下型2の間に挿入する工程。

b もち材料供給機構3のもち材料26を下型2上に設置する工程。

15 c もち材料供給機構3を元の位置に戻す工程。

d もち材料26を上型1と下型2により挟み、ヒーター7によって加熱し予熱する工程。

e 上型1と下型2の何れか一方を、上下動させながら加圧と開放を繰り返してもち材料26を徐々に押して広げのばす工程。

20 f 上型1と下型2の何れか一方を、前工程よりも振幅を大きく、振動数を小さく上下動させて、もち材料26を所定形状にまで広げのばす工程。

25 g もち材料26を上型1と下型2によって挟んで焼成を行う工程。